

de Mr. Raccolini, Docteur en médecine

1. et. et. Demittit

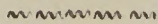
a. Pajov

1847

SYNTHÈSES
DE PHARMACIE

A MON PÈRE ET A MA MÈRE.

Respect et Amour filial.



A MON FRÈRE.

Amitié sincère.

P. V. A. FAJOT.

55100
31

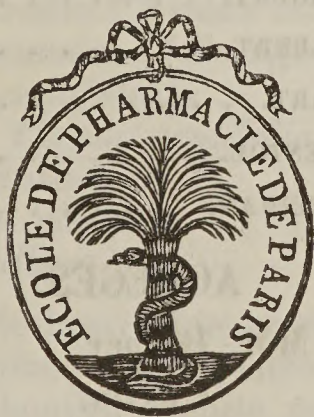
SYNTHÈSES DE PHARMACIE ET DE CHIMIE

PRÉSENTÉES ET SOUTENUES A L'ÉCOLE DE PHARMACIE

le 19 et le 23 janvier 1847,

PAR PIERRE-VICTOR-ALFRED PAJOT,

D'ABBEVILLE, DÉPARTEMENT DE LA SOMME.



PARIS,
POUSSIELGUE, IMPRIMEUR DE L'ÉCOLE DE PHARMACIE,
RUE DU CROISSANT-MONTMARTRE, 12.

—
1847

PROFESSEURS DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE.

MM. ORFILA.

RICHARD.

ÉCOLE SPÉCIALE DE PHARMACIE.

ADMINISTRATEURS.

MM. BUSSY, Directeur.

GUIBOURT, Secrétaire, Agent comptable.

LECANU, Professeur titulaire.

PROFESSEURS.

MM. BUSSY.	}	Chimie.
GAULTIER DE CLAUBRY.		
LECANU.	}	Pharmacie.
CHEVALLIER.		
GUIBOURT.	}	Histoire Naturelle.
GUILBERT.		
GUIART.		Botanique.
CAVENTOU.		Toxicologie.
SOUBEIRAN.		Physique.



AGRÉGÉS.

MM. BOUDET.

CHATIN.

GOBLEY.

BUIGNET.

HENRY.

NOTA. L'Ecole ne prend sous sa responsabilité aucune des opinions émises par les candidats.

SYNTHÈSES

DE PHARMACIE ET DE CHIMIE

PRÉSENTÉES ET SOUTENUES A L'ÉCOLE DE PHARMACIE.

SIROP DE SALSEPAREILLE COMPOSÉ.

(*Sirop de Cuisinier.*)

SYRUPUS CUM SALSAPARILLA COMPOSITUS.

~~~~~

|   |                                                            |     |
|---|------------------------------------------------------------|-----|
| ℥ | Racine de Salsepareille ( <i>Smilax salsaparilla</i> ).    | 500 |
|   | Fleurs sèches de Bourrache ( <i>Borago officinalis</i> ) . | 32  |
|   | Roses pâles ( <i>Rosa centifolia</i> ).                    | 32  |
|   | Feuilles de Séné ( <i>Cassia acutifolia</i> ).             | 32  |
|   | Anis ( <i>Pimpinella anisum</i> ).                         | 32  |
|   | Sucre ( <i>Saccharum album</i> ).                          | 500 |
|   | Miel blanc ( <i>Mel album</i> ).                           | 500 |

Fendez la salsepareille dans sa longueur ; coupez-la par tronçons, et faites-la infuser pendant vingt-quatre heures dans trois kilogrammes d'eau ; faites bouillir ensuite pendant un quart d'heure ; passez avec expression, et faites bouillir le résidu avec deux kilogrammes et demi d'eau ; répétez encore une fois la décoction de la racine, et versez cette dernière liqueur bouillante sur les fleurs de bourrache, les roses, le séné et l'anis ; après douze heures d'infusion passez avec expression. Décantez toutes les liqueurs, faites-les évaporer jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'un kilogramme et demi. Laissez déposer encore, décantez ; ajoutez le sucre et le miel, et faites un sirop que vous clarifierez avec l'albumine ; passez-le à la chausse quand il marquera 25 degrés à l'aréomètre ; remettez-le sur le feu, et faites-le cuire jusqu'à ce que, bouillant, il marque 32 degrés.



---

## TABLETTES DE SOUFRE.

### TABELLÆ CUM SULFURE.

---

|   |                                                                                                                             |       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ℥ | Soufre lavé ( <i>Sulfur lotum</i> ). . . . .                                                                                | 64    |
|   | Sucre en poudre ( <i>Saccharum album</i> ). . . . .                                                                         | 500   |
|   | Mucilage de gomme adraganthe à l'Eau de Roses<br>( <i>Mucago cum Gummi tragacanthâ et Hydrolato<br/>Rosarum</i> ) . . . . . | Q. S. |

Faites suivant l'art des tablettes d'un gramme.

Chaque tablette contiendra onze centigrammes de soufre.

---

## VIN D'ABSINTHE.

### VINUM CUM FOLIIS ABSINTHII SEU ABSINTHITES.

---

|   |                                                              |      |
|---|--------------------------------------------------------------|------|
| ℥ | Feuilles sèches d'Absinthe ( <i>Absinthium officinale</i> ). | 32   |
|   | Vin blanc généreux ( <i>Vinum album</i> ). . . . .           | 1000 |
|   | Alcool à 31° Cart. ( 80 cent. ) ( <i>Alcool</i> ) . . . . .  | 32   |

Incisez l'absinthe, arrosez-la avec l'alcool, et après vingt-quatre heures de contact ajoutez le vin, et faites macérer le tout pendant deux jours : passez, exprimez et filtrez.

---

## ELECTUAIRE CATHOLICUM.

### CATHOLICUM DUPLICATUM RHEO.

---

|   |                                                                |      |
|---|----------------------------------------------------------------|------|
| ℥ | Racine de Polypode ( <i>Polypodium vulgare</i> ). . . . .      | 125  |
| — | — de Chicorée ( <i>Cichorium intybus</i> ). . . . .            | 32   |
| — | — de Réglisse ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ). . . . .           | 16   |
|   | Feuilles d'Aigremoine ( <i>Agrimonia Eupatorium</i> ). . . . . | 48   |
| — | — de Scolopendre ( <i>Scolopendrium officinarum</i> ). . . . . | 48   |
|   | Semences de Fenouil ( <i>Fœniculum dulce</i> ). . . . .        | 24   |
|   | Sucre ( <i>Saccharum</i> ). . . . .                            | 1000 |



|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pulpe de Tamarins ( <i>Pulpa Tamarindorum</i> ). . . . .                      | 62,5 |
| — de Casse ( <i>Pulpa Cassiæ</i> ). . . . .                                   | 62,5 |
| Poudre de Rhubarbe ( <i>Pulvis Rhei</i> ). . . . .                            | 62,5 |
| — de Séné ( <i>Pulvis Sennæ</i> ). . . . .                                    | 62,5 |
| — de Réglisse ( <i>Pulvis Glycyrrhizæ</i> ). . . . .                          | 16   |
| — de semences de Violettes ( <i>Pulvis seminum</i><br><i>Violæ</i> ). . . . . | 32   |
| — de semences froides ( <i>Pulvis seminum frigidorum</i> ). . . . .           | 24   |

Faites bouillir les feuilles et les racines sur un feu modéré dans trois kilogrammes d'eau jusqu'à réduction d'un tiers ; ajoutez le fenouil et laissez infuser pendant une heure ; passez avec expression ; ajoutez le sucre à la liqueur, et faites rapprocher jusqu'en consistance de sirop très cuit ; retirez la bassine du feu, et délayez dans le sirop d'abord les pulpes de casse et de tamarins, et ensuite les autres matières pulvérisées ; faites une masse homogène que vous conservez dans un pot de faïence couvert.

## SOUFRE PRÉCIPITÉ.

( *Magistère de Soufre.* )

### SULFUR PRÆCIPITATUM.

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| ℥ Polysulfure de potassium ( <i>Polysulfuretum potassicum</i> ). . . . . | 100  |
| Eau pure ( <i>Aqua pura</i> ) . . . . .                                  | 1000 |
| Acide chlorhydrique ( <i>Acidum chlorhydricum</i> ) . . . . .            | Q.S. |

Faites dissoudre le sulfure dans l'eau, filtrez et versez peu à peu dans la liqueur l'acide chlorhydrique affaibli, en suffisante quantité pour décomposer tout le sulfure. Cette opération doit se faire à l'air libre. Une grande partie du soufre se précipitera ; décantez, lavez le dépôt à plusieurs reprises et recevez-le sur un filtre. Faites sécher le soufre et conservez-le pour l'usage.

Quelque pur que paraisse le soufre préparé de cette manière et avec quelque soin qu'on l'ait lavé, il diffère à plusieurs égards du soufre sublimé ; il forme une poudre plus terne : quand il a été nouvellement obtenu on le reconnaît à l'odeur particulière qu'il exhale ; liquéfié au feu, il est plus mou et plus ductile que le soufre préparé de toute autre manière.



---

## ÉTHIOPS MINÉRAL.

(*Sulfure noir de Mercure.*)

### ÆTHIOPS MINERALE.

~~~~~

℥	Mercure (<i>Hydrargyrum</i>).	250
	Soufre sublimé et lavé (<i>Sulfur sublimatum et lotum</i>).	500

Triturez les deux corps dans un mortier de verre ou de marbre, jusqu'à ce que le mercure soit bien éteint et que le mélange ait acquis une couleur noire.

TARTRATE BORICO-POTASSIQUE.

(*Crème de Tartre soluble.*)

TARTRAS BORICO POTASSICUS.

~~~~~

|   |                                                                            |      |
|---|----------------------------------------------------------------------------|------|
| ℥ | Bi-tartrate de potasse (crème de tartre) ( <i>Bi-tartras potassicus</i> ). | 800  |
|   | Acide borique cristallisé ( <i>Acidum boricum</i> ).                       | 200  |
|   | Eau ( <i>Aqua</i> ).                                                       | 8800 |

Pulvériser la crème de tartre, mettez ensuite les trois substances dans une bassine d'argent, opérez-en la dissolution à la température de l'ébullition; entreprenez le liquide bouillant jusqu'à ce que l'eau soit en grande partie évaporée; ménagez alors le feu, et agitez continuellement le mélange sans cesser d'évaporer.

Lorsque la matière sera devenue très épaisse enlevez-la par portions que vous aplatirez à la main et que vous porterez à l'étuve; lorsque ces masses seront parfaitement sèches, vous les réduirez en poudre et les enfermerez dans des flacons bien bouchés.

La crème de tartre soluble bien préparée est blanche; elle a une saveur acide franche; elle se dissout dans l'eau froide sans laisser sensiblement de résidu.



---

## ÉMÉTINE.

### EMETINA.

~~~~~

℥	Extrait alcoolique d'ipécacuanha préparé par l'alcool à 38° Cart. 92 cent. (<i>Extractum ipecacuanhæ alcoole paratum</i>)	100
	Magnésie calcinée (<i>Magnesia pura</i>)	100

Faites dissoudre l'extrait dans dix parties d'eau froide; filtrez pour séparer la matière grasse; ajoutez la magnésie calcinée, évaporez à siccité à une douce chaleur. Placez le produit réduit en poudre sur un filtre, lavez-le avec quatre ou cinq parties d'eau très froide; séchez-le de nouveau, et traitez-le par l'alcool bouillant.

Evaporez les teintures, redissolvez le produit dans une petite quantité d'eau acidulée par l'acide sulfurique; décolorez la liqueur par du charbon animal dépouillé de son phosphate de chaux; filtrez et précipitez l'émétine par suffisante quantité d'ammoniaque. Le précipité recueilli devra être séché à l'air libre.

MANNITE.

MANNITA.

~~~~~

|   |                                                  |           |     |
|---|--------------------------------------------------|-----------|-----|
| ℥ | Manne en larmes ( <i>Manna præstantior</i> ).    | . . . . . | 100 |
|   | Alcool ( <i>Alcool</i> ) à 33° Cart. (85 cent. ) | . . . . . | 600 |

Traitez la manne par l'alcool bouillant. Filtrez; laissez cristalliser par refroidissement.

Après refroidissement complet décantez l'alcool, laissez égoutter et faites sécher les cristaux à l'air libre.

Quelquefois pour économiser le temps et l'alcool on soumet le résidu à la presse après avoir décanté l'alcool; mais on a alors de la mannite en masse au lieu de l'avoir en cristaux isolés.











